

Kabaklı Peynirli El Açması Börek

Süre: 1 Saat 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 35 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Malzemeler:

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 orta boy kabak
- 200 g beyaz peynir
- Yarım demet dereotu
- 1 yumurta sarısı

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta ile süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Un, ılık su ve tuzu ölçüp yumuşak bir hamur yoğurun; üzerini kapatarak 20 dakika dinlendirin. Kabakları rendeleyip fazla suyunu sıkın, beyaz peyniri ufalayın ve dereotunu kıyın. Fırını 190°C'ye ısıtıp tepsiye pişirme kâğıdı serin.

Kiraz'ın Mutfağı

Servis Önerisi:

Böreği 10 dakika dinlendirdikten sonra dilimleyip ılık servis edin. Peynirli-kabaklı içiyle yoğurt veya ayran eşlik edebilir.

Yapılışı:

1. Hamuru yoğurup dinlendirin:

- Un, tuz ve ılık suyu bir kapta birleştirip pürüzsüz, yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.
- Hamuru örtüp yaklaşık 20 dakika dinlendirin; bu sırada iç harcı hazırlayın.

2. Kabaklı harcı hazırlayın:

- Kabakları rendeleyin ve avuçlarınızla suyunu iyice sıkın. Ufalanmış beyaz peynir ve kıyılmış dereotuyla karıştırın.
- Peynir tuzluysa harca ayrıca tuz eklemeyin; kabak suyunu sıkmadan kullanmayın.

3. Yufkaları açıp böreği kurun:

- Hamuru 8 eşit bezeye ayırın. Bezeleri unlanmış zeminde ince açın; aralarına zeytinyağı sürerek katları hazırlayın ve iç harcı katlara paylaştırın.
- Katları yağlı kâğıt serili tepsiye yerleştirin. Yumurta sarısını üzerine sürün; böreği tepsinin boyuna göre rulo veya katlı biçimde düzenleyin.

4. Fırında pişirin:

- Önceden ısıtılmış 190°C fırında yaklaşık 35–40 dakika, böreğin yüzeyi ve tabanı kızarana kadar pişirin.
- Fırından aldıktan sonra 10 dakika dinlendirin; böylece katlar oturur ve dilimler dağılmaz.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Böreğin üstü ve altı altın rengi olmalı; hamur katları çiğ ve hamurumsu kalmamalıdır. Kabak suyunu iyi sıkmak iç harcın sulanmasını önler. Kesmeden önce 10 dakika dinlendirin.

Saklama:

Tamamen soğuyan ürünü kapalı kapta buzdolabında iki ila üç gün saklayın. Katlar arasına yağlı kağıt koyun; servis öncesinde gerekiyorsa kısa süre düşük ısıda canlandırın.

>> **İpucu:** Rendelenmiş kabağın suyunu iyi sıkmak böreğin tabanının hamur kalmasını engeller.

Kiraz'ın Mutfağı